



Magie Blanche Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

Cépages

100% Chardonnay

Type de vin

Champagne Brut avec 36 mois d'élevage en bouteille.

Paramètres analytiques

Sucre : 8,5 g/l

Élaboration

Élaboré exclusivement à partir de Chardonnay et vieilli en bouteille pendant 36 mois, ce qui lui confère une grande maturité avant sa commercialisation.

Note de dégustation

Couleur : Jaune pâle avec des reflets argentés.

Nez : Expressif et intense, avec des arômes de levure, biscuits au beurre, fines épices et herbes fraîches.

Bouche : Attaque franche et directe, acidité rafraîchissante, structure solide et finale longue avec des saveurs persistantes.

Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif, avec poissons gras, fruits de mer, crustacés ou plats délicats à base de sauces crémeuses.